食器洗い乾燥機 ご使用ガイド

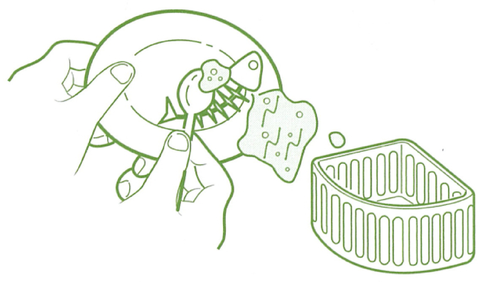
詳しくは取扱説明書をご覧ください。

操作の手順

運転の前に

残菜フィルターが正しくセットされているか確認してください。

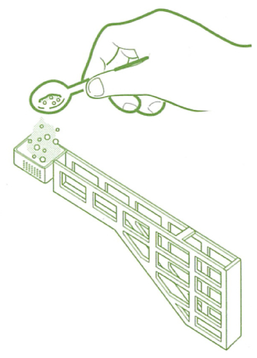
1 残菜の処理をして食器をセットする



①ひどい油汚れや残菜は取り除きます。

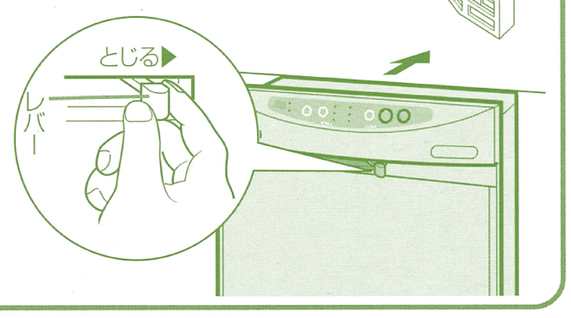
②食器をセットします。
※裏面の食器の入れかたを参考にしてください。

2 専用洗剤を入れる



①専用洗剤を約5g食器カゴの洗剤入れの凹部分へ入れます。

②ドアを閉め、レバーを「とじる」の位置にします。



3 電源ボタンを押し、電源を「入」にしてスタートする

①電源ボタンを押し、電源を「入」にします。
②洗浄コースを選びます。
③必要に応じて乾燥時間を切り替えます。
④スタートさせます。

運転終り

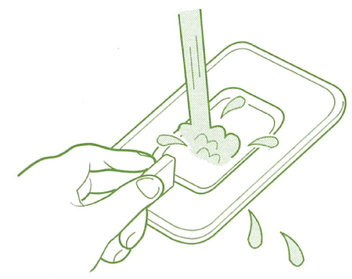
終了ブザーが鳴って、電源ボタンが「切」になり、すべての表示ランプが消えます。

後始末をする

⚠警告

食器の取り出し、残菜フィルターの掃除、お手入れは運転終了後30分以上おいて水槽内が冷えてから行う
●やけどの恐れがあります。

①残菜を捨て、残菜フィルターを洗ってください。
※中皿・小皿を取り出してから、残菜フィルターを取り出してください。



②本体に必ず元どおりにセットしてください。
※給湯配管をしているお客様は、給湯器の設定温度をふだんお使いの温度に設定しなおしてください。

⚠注意

水槽の手前に水が溜まっていた場合は拭き取ってください。
●上蓋パッキンのシールが不充分である事が考えられます。

操作パネルのなまえとスイッチのはたらき

※取扱説明書7～16ページをご覧ください。

時間表示

①予約運転の待機中の時間表示
●「予約（時間後）」ランプが点灯し、予約時間が1時間経過するごとに表示も減少していきます。

②運転中の残り時間表示
●運転開始後、残り時間の目安を表示します。（ただし、95分を超えるときは、2Hと表示します）
●残り時間表示は、運転開始後「残り（分）」ランプが点灯し、残り時間が表示され、約5分ごとに減少していき、乾燥行程に入ると、1分ごとに減少していきます。

コースボタン

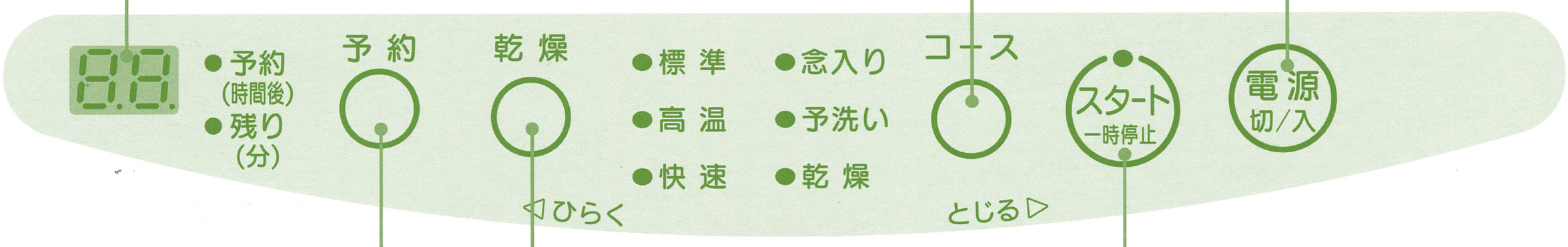
●汚れ具合に応じてお好みの洗浄コースが選べます。
●電源を「入」にすると、前回お使いになったコースになります。（初めてご使用のときは「標準」コースになります。）
●ボタンを押すと、他のコースが選べます。
●選択したコースのランプが点滅します。また運転時点灯します。

標　準 → 高　温 → 快　速 → 念入り → 予洗い → 乾　燥 → 標　準

※運転中はコースの変更はできません。電源を「切」にして、再度はじめからやりなおしてください。

電源ボタン

●電源の「入」、「切」をします。
●運転が終了すると、直ちに「切」になります。
●「入」の状態で放置されたときは、5分後に自動的に「切」になります。



予約ボタン

●「スタート／一時停止」ボタンを押してから選んだ時間が経過すると運転を開始します。
●電源を「入」にすると前回お使いになった予約時間が表示されます。（「予約なし」の場合は何も表示しません。また、初めてご使用のときは「予約なし」になります。）
●1～6時間後の運転開始時間および「予約なし」が選べます。

予約なし → 1時間後 → 2時間後 → 3時間後 → 4時間後 → 5時間後 → 6時間後 → 予約なし

乾燥ボタン

●乾燥時間を変更したいときに使用します。
●1回押すと現在のコースの乾燥時間が表示され、押すごとに乾燥時間が切り替ります。
●5秒後に乾燥時間の表示は消灯します。

15分 → 30分 → 45分 → 60分 → 15分

※予洗いコースのときは選べません。

スタート／一時停止ボタン

●運転のスタート時および一時停止させるときに押します。

お　願　い

運転中にドアを開くときは必ずこのボタンを押してから、ドアを開いてください。

●一時停止させた後、再びスタートさせるときはもう一度押します。
●運転中はランプが点灯します。
●一時停止させたまま放置すると、30分後に自動的に電源が「切」になります。

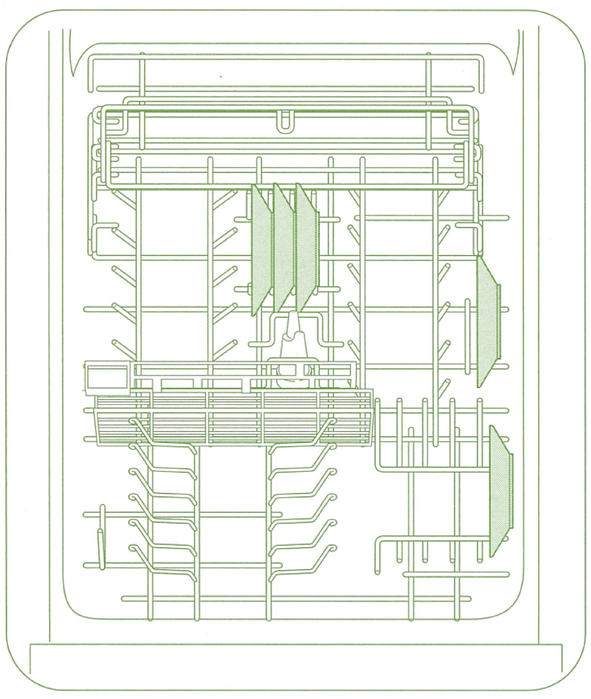
食器の入れかた

詳しくは取扱説明書をご覧ください。

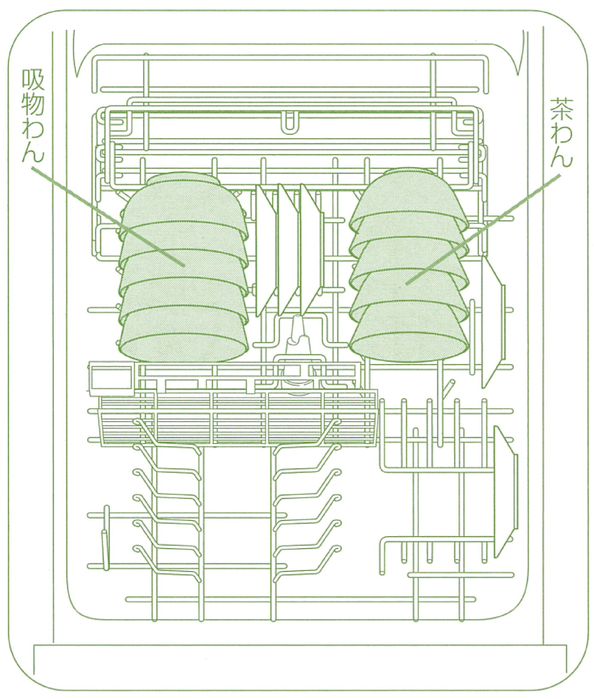
標準的なセット例（5人分）

茶わん……5点
吸物わん……5点
大皿……5点
中皿……5点
小皿……6点
スプーン……5点
ナイフ……5点
フォーク……5点
はし……5点
湯のみ・コップ…10点

1.小皿を入れる

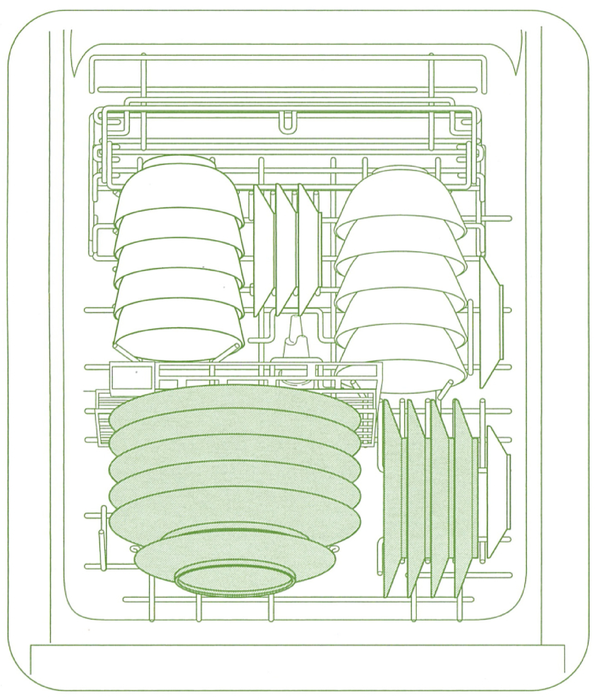


2.吸物わん・茶わんを入れる



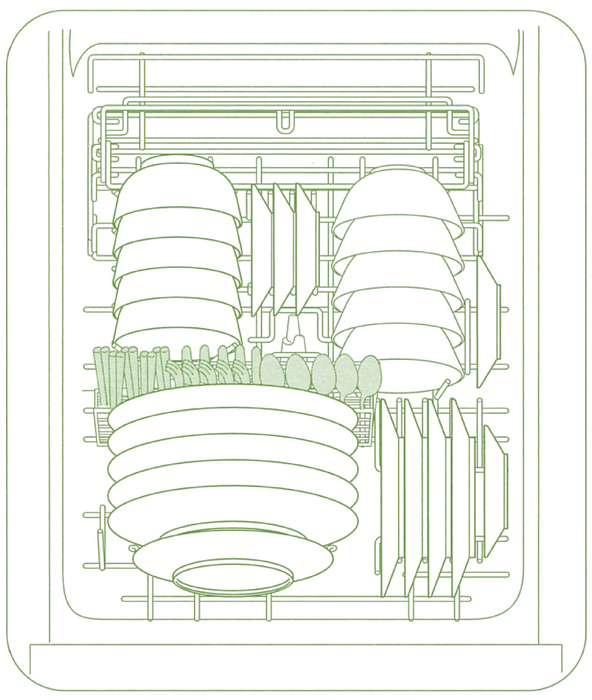
3.中皿・大皿を入れる

（大皿：直径26cm以下）



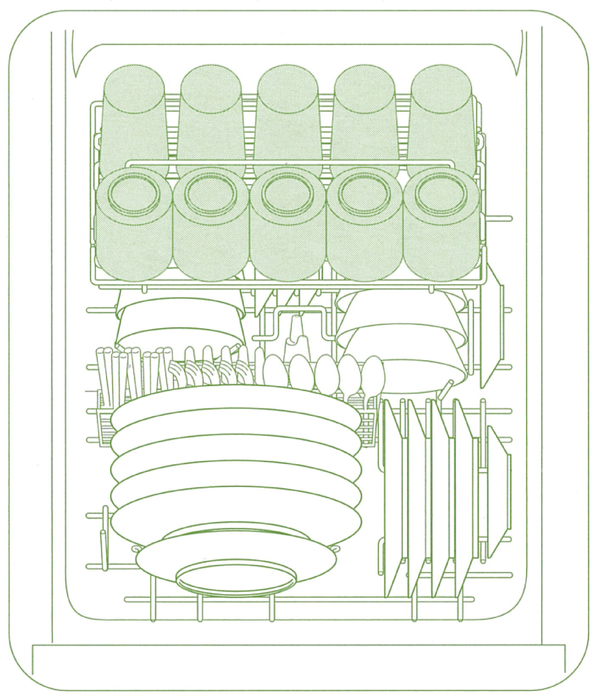
4.小物を入れる

はし（汚れた方を下向きに）
スプーン、ナイフ、フォーク
（汚れた方を上向きに）



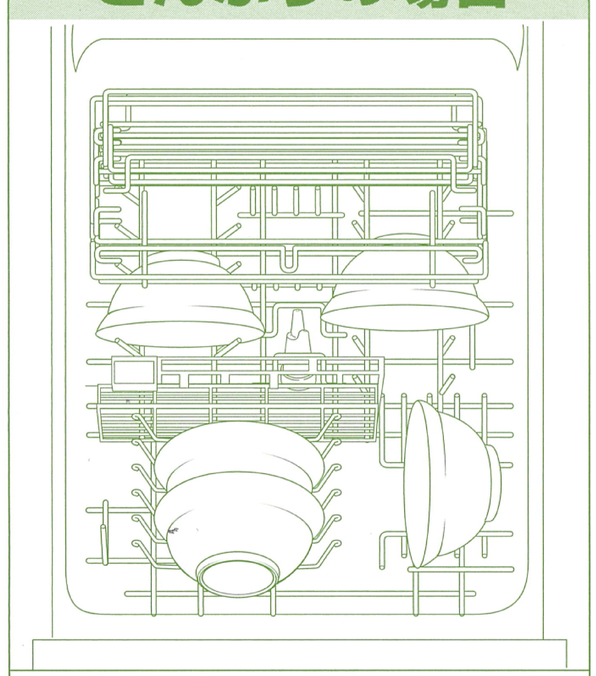
5.湯のみ・コップを入れる

※コップかごをたおします。



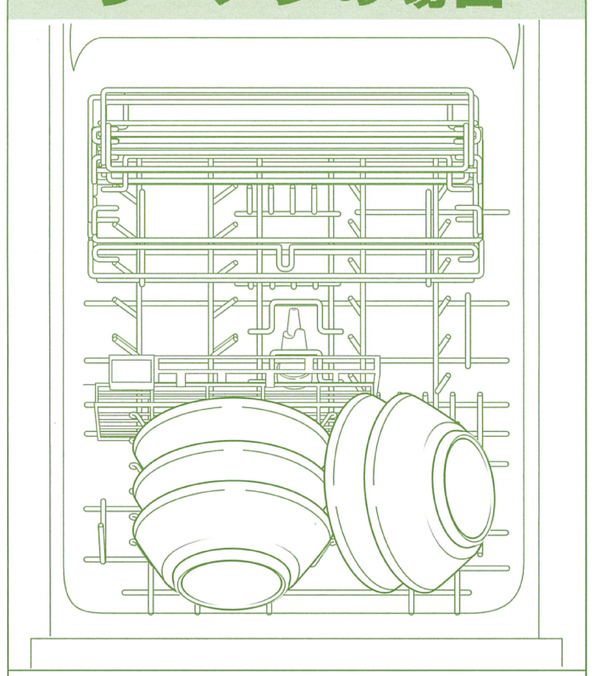
いろいろな食器の入れかたの例

どんぶりの場合



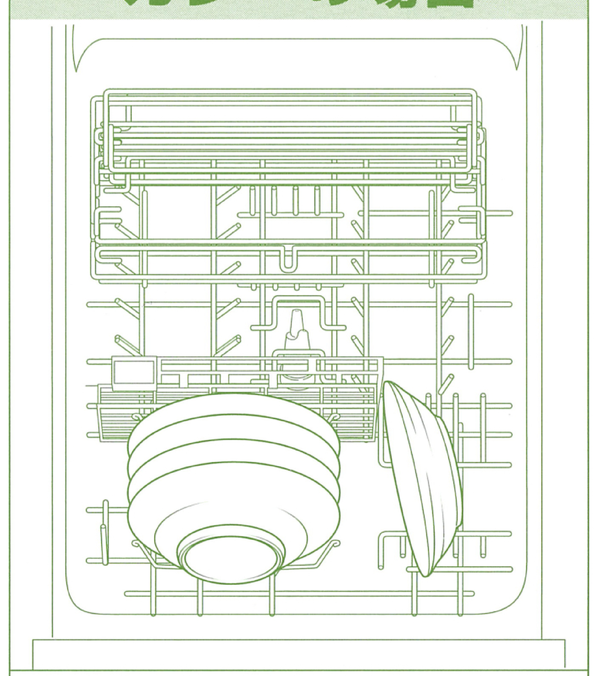
どんぶりばち……5点

ラーメンの場合



ラーメンばち……5点

カレーの場合



カレー皿……5点

まな板・包丁の入れかた

（まな板：耐熱温度90℃以上のプラスチック製、たて22cm以下、横37cm以下、厚さ1.5cm以下）
（包　丁：長さ30cm以下、材質／ステンレス製）

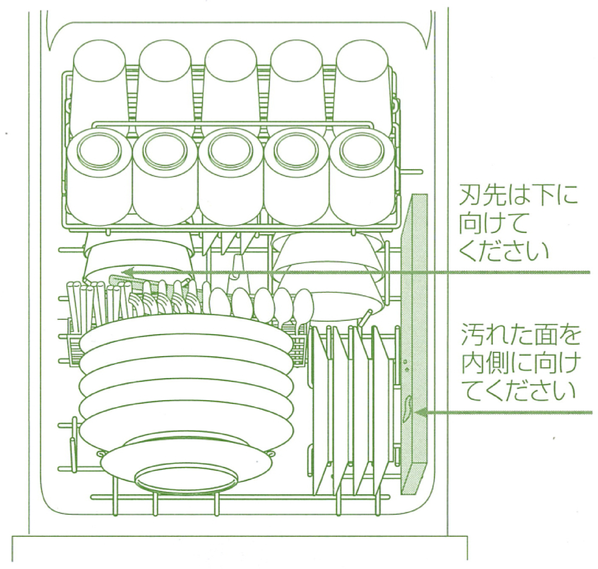
●まな板

汚れた面を内側に向けてセットしてください。まな板に接触する大皿はセットしないでください。（まな板が洗えないおそれがあります）

木製のまな板は表面のキズの汚れが洗えない場合があります。

●包　丁

刃先を手前下に向けてセットしてください。鉄製の包丁や刃先が鋼のものはさびるため入れないでください。（刃先でけがをしないように注意してください。）

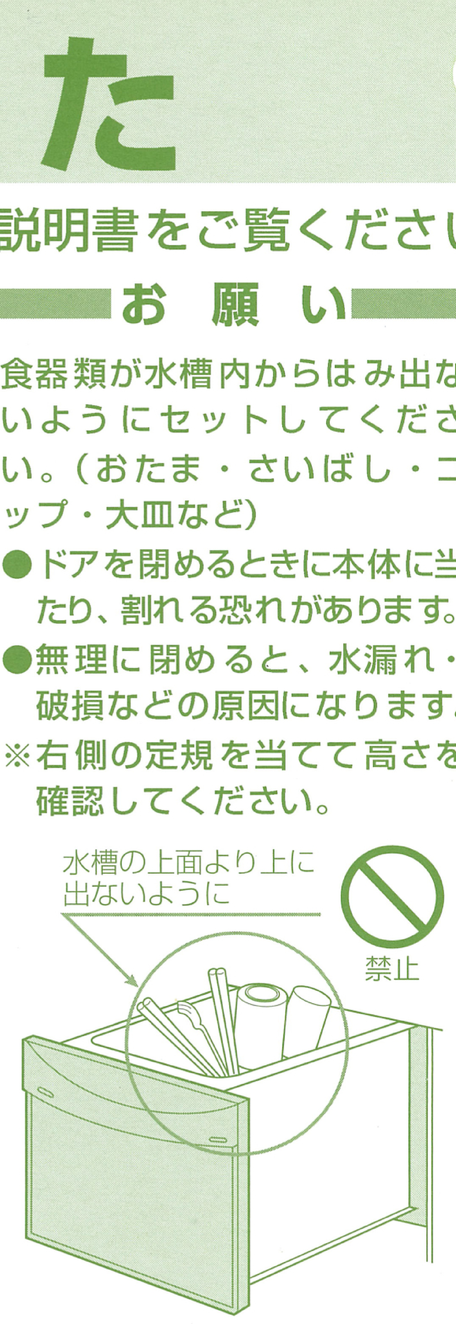


お　願　い

食器類が水槽内からはみ出ないようにセットしてください。（おたま・さいばし・コップ・大皿など）

- ドアを閉めるときに本体に当たり、割れる恐れがあります。
- 無理に閉めると、水漏れ・破損などの原因になります。

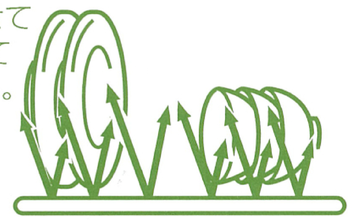
※右側の定規を当てて高さを確認してください。



食器の入れかたのポイント

汚れている方を下向きに。必ずすき間ができるようにセットしてください。グラスなどは上向きにすると洗えず、また乾燥できません。

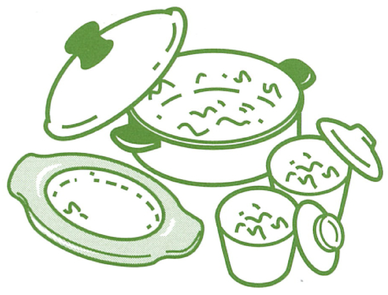
汚れた面を内側に向ける。お皿は面全体に洗浄水が当たるように、中央部をさかいにして汚れた面を向き合わせてセットしてください。



こんな汚れは洗えません

手洗いでも落としにくい汚れは洗えませんので、あらかじめ落としてください。
（例）

- グラタンの焼きつき
- 茶わんむしのこびりつき
- なべの焼きこげ
- ごはんのこびりつき



KW457-851（01）